











Menus du 08 au 12 Avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	 Radis beurre (crudimo 57155 Marly)		 Céleri râpé rémoulade (crudimo 57155 Marly)	 Carottes râpées (crudimo 57155 Marly)
 Hachis parmentier (purée de pommes de terre, haché de bœuf, lait, oignons, herbes de provences, concentré de tomates)	 Hoki sauce armoricaine (crème, tomate, ail, oignons, estragon)		 Blé à l'andalouse (courgettes, champignons, maïs, safran, petits pois, poivrons, paprika, tandoori)	Jambon braisé Epinards hachés à la crème
S/VIANDE				S/VIANDE- S/PORC
Brandade de Poisson (purée de de pommes de terre, colin alaska, lait, oignons, ail)	Riz			 Quenelles natures mornay Epinards hachés à la crème
Tomme	 Le Roussot Fromagerie Ermitage (88140 Bulgneville)		Brie	Edam
Fruit de saison	 Flan vanille (55110 Clery le petit)		Fruit de saison	 Tarte poire amande

BIO 

AOC



Pêche responsable 

Produit Local
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



 Label rouge



Elaboré sur place
(cuisiné dans nos ateliers)



Commerce équitable

